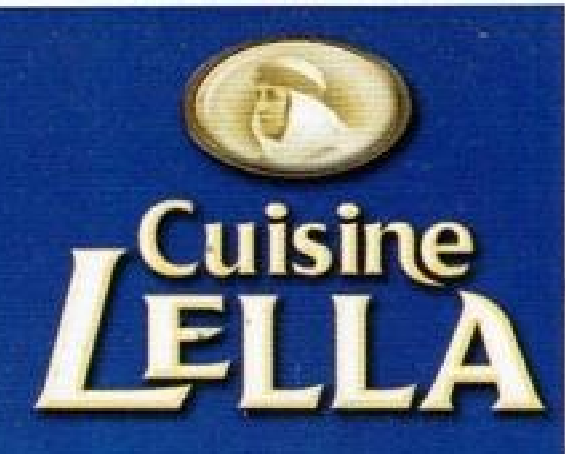


مع مراحل مصورة
مطبخ لالة
حلويات
ناجحة و مضمونة
100%
خطوة بخطوة
مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com
Dépot légal : 5700 - 2012
9 789947 272862
95 دج فقط
Edition La Plume
15 وصفة مصورة سهلة التحضير



Pâtisserie



Mme Kahina
MESLOUB







SOMMAIRE



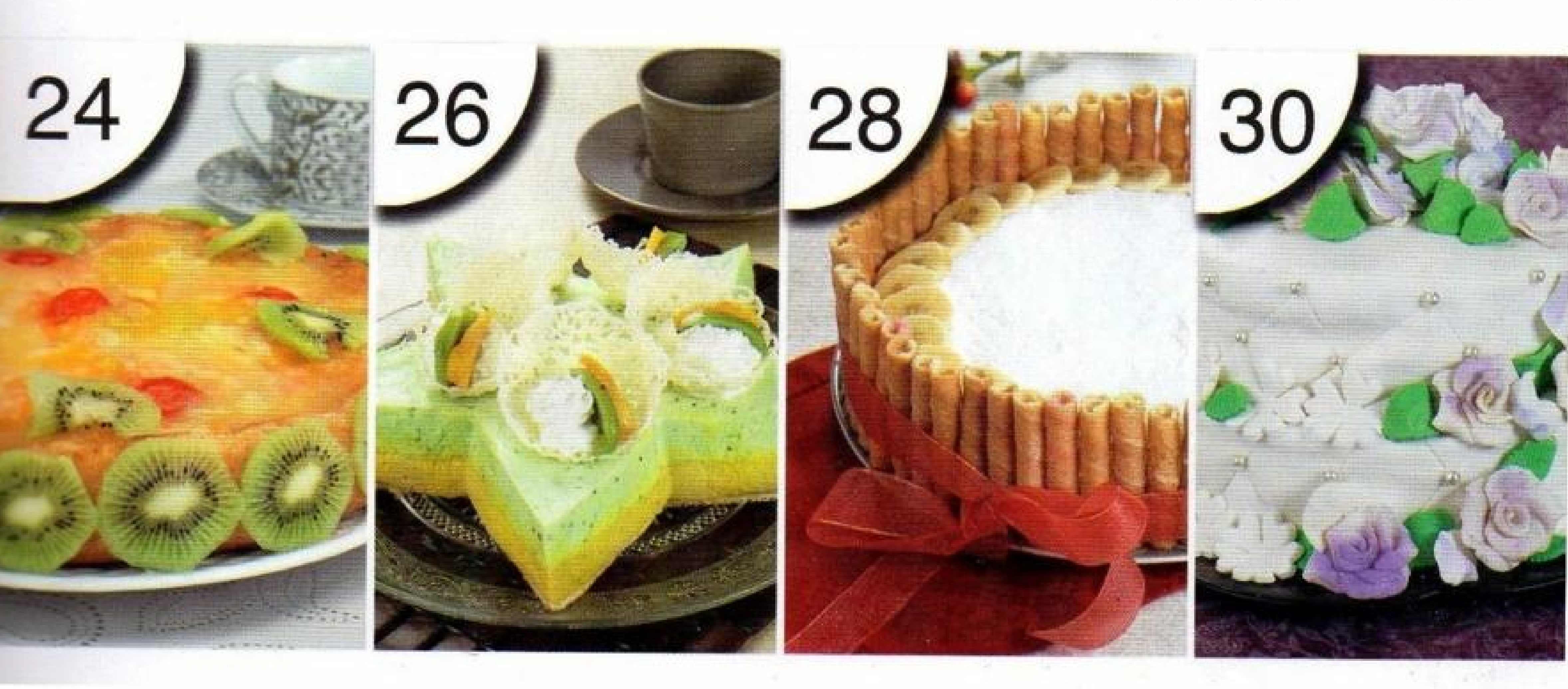








الفهرس



Couronne glacée au chocolat

تاج مطلي بالشكولاطة

Ingrédients

- 4 œufs
- 150 g de sucre
- 150 g de beurre
- 1 paquet de levure chimique
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 220 g de farine

Décoration :

- chocolat fondu
- Pâte d'amandes blanche et marron
- Perles argentées

Préparation

1. Préparer les ingrédients.
2. Dans un saladier battre les œufs le beurre et le sucre en mousse.
3. Ajouter la farine, la levure et la bicarbonate et verser dans un moule beurré et fariné, mettre dans un four préchauffé à 180° pendant 25 à 30 minutes.
4. Mettre sur une grille et une fois le gâteau refroidi verser dessus le chocolat fondu.
5. Abaisser les deux couleurs de pâte d'amandes et former des étoiles avec un emporte pièces, coller les deux couleurs ensemble avec un peu d'eau et laisser sécher.
6. Disposer les étoiles blanches et marron sur le gâteau les tenir avec des perles argentées au milieu et à la fin saupoudrer du sucre glace sur le gâteau.

المقادير

- 4 بيض
- 150 غ سكر
- 150 غ زبدة
- 1 كيس الخميرة الكيميائية
- 1 ملعقة صغيرة بيكربونات الصوديوم
- 220 غ فرينة

التزيين :

- شكولاطة مذابة
- عجينة اللوز بيضاء و بنية
- عقاش فضي

كيفية التحضير

1. حضري المقادير.
2. في وعاء أخفقي البيض مع الزبدة و السكر حتى تتحصلي على رغوة.
3. أضيفي الفرينة و الخميرة و بيكربونات و صبي الخليط في قالب مدهون بالزيت و مرشوش بالفرينة و ضعيه في فرن درجة حرارته 180° لمدة 25 إلى 30 دقيقة.
4. أتركي الكعكة تبرد ثم أفرغي عليه الشكولاطة المذابة.
5. أبسطي عجينتي اللوز البيضاء و البنية و بواسطة قالب شكلي نجوم و ألصقي اللونين مع بعض و اتركيها تجف.
6. ضعي النجوم البيضاء و البنية على الكعكة و ضعي فوقها العقاش الفضي و في الأخير ذري عليها السكر الناعم.


4


5


6

Gâteau aux cacahuètes et chocolat

كعكة بالكاوكاو و الشكولاطة

Ingrédients

- 100 g de chocolat noir
- 100 g de beurre
- 6 blancs d'œuf
- 6 jaunes d'œuf
- 160 g de cacahuètes grillées et moulues
- 2 cuillères à soupe de maïzena
- 85 g de sucre
- 1 pincée de sel

Glaçage au chocolat :

- 200 g de chocolat noir
- 1 verre de crème liquide
- Chocolat noir et blanc

Préparation

1. Préparer les ingrédients.
2. Dans une casserole faire chauffer la crème liquide et y faire fondre le chocolat noir et préserver.
3. Dans une autre casserole faire fondre le chocolat noir et le beurre.
4. Dans un saladier mélanger les jaunes d'œufs avec le chocolat et le beurre fondus les cacahuètes la maïzena et les blancs d'œufs montés en neige. Verser la pâte dans un moule rond beurré et fariné faire cuire de 30 à 35 minutes dans un four préchauffé à 170°.
5. Faire fondre le chocolat noir et blanc et à l'aide d'une poche pâtissière faire des cercles sur une planche huilée puis mettre au congélateur.
6. Une fois le gâteau cuit le couvrir avec le glaçage préparé au début. Décorer avec les cercles de chocolat noir et blanc.

المقادير

- 100 غ شكولاطة سوداء
- 100 غ زبدة
- 6 بياض بيض
- 6 صفار بيض
- 160 غ كاوكاو محمر و مرحي
- 2 ملاعق كبيرة مايزينة
- 85 غ سكر
- قرصة ملح

طلاء الشكولاطة :

- 200 غ شكولاطة سوداء
- كوب كريمة سائلة
- شكولاطة بيضاء و سوداء

كيفية التحضير

1. حضري المقادير.
2. في طنجرة سخني الكريمة السائلة و ذوبي الشكولاطة السوداء داخل الكريمة و احتفظي بالخليط.
3. في طنجرة ذوبي الشكولاطة السوداء مع الزبدة.
4. في وعاء أخلطي صفار البيض مع الشكولاطة و الزبدة المذوبين و الكاوكاو و مايزينة و بياض البيض المخفوقين. أفرغي العجينة في قالب دائري مدهون بالزبدة و مرشوش بالفرينة و ادخليها في الفرن لمدة 30 إلى 35 دقيقة، درجة حرارته 170°.
5. ذوبي الشكولاطة السوداء و البيضاء و بواسطة كيس الحلواني شكلي أقراصا على طاولة مدهونة بالزيت ثم ضعيها في البراد.
6. عندما تستوي الكعكة غطيها بالطلاء المحضر مسبقا. زيني الكعكة بأقراص الشكولاطة السوداء و البيضاء.


1


2


3


4


5


6

Gâteau royal

كعكة ملكية

Ingrédients

- Une génoise (voir page n° 20)
- Crème au beurre (voir page n° 16)
- 75 g de chocolat
- 1 verre de lait froid
- 3 cuillères à soupe de poudre de chantilly
- 2 feuilles de gélatine
- ½ verre d'eau
- 100 g de cacao

Préparation

1. Préparer les ingrédients.
2. Dans une casserole faire fondre la gélatine dans l'eau avec une cuillère à soupe de cacao.
3. Couper la génoise en deux et la garnir avec la crème au beurre à laquelle on a ajouté le cacao.
4. Dans un moule placer la bande en silicone décoré avec la gélatine chocolaté et placer le gâteau au milieu sur une assiette avec le moule.
5. Faire monter la crème chantilly puis ajouter le reste de gélatine chocolatée et mélanger, verser la crème sur la génoise et mettre au congélateur de 1 h à 2 heures.
6. Faire sortir le gâteau du congélateur et saupoudrer du cacao sur la surface et le décorer avec du chocolat noir fondu.

المقادير

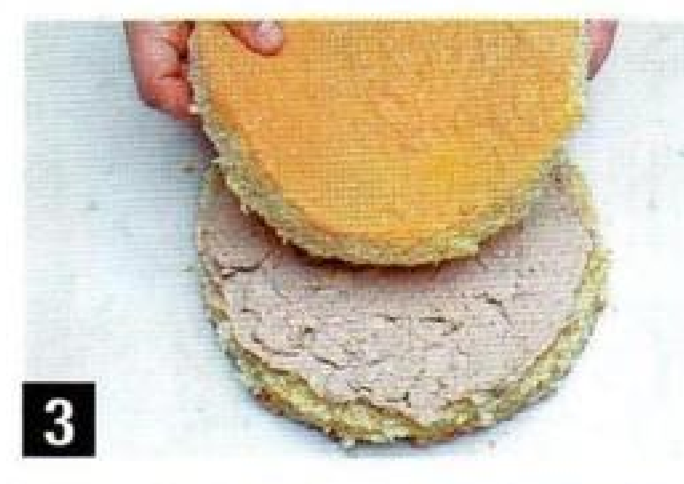
- بسكويت الجنواز (أنظري الصفحة 20)
- كريمة الزبدة (أنظري الصفحة 16)
- 75 غ شكولاطة
- 1 كأس حليب بارد
- 3 ملاعق كبيرة مسحوق الشانتيي
- 2 أوراق جيلاتين
- ½ كأس ماء
- 100 غ كاكاو

كيفية التحضير

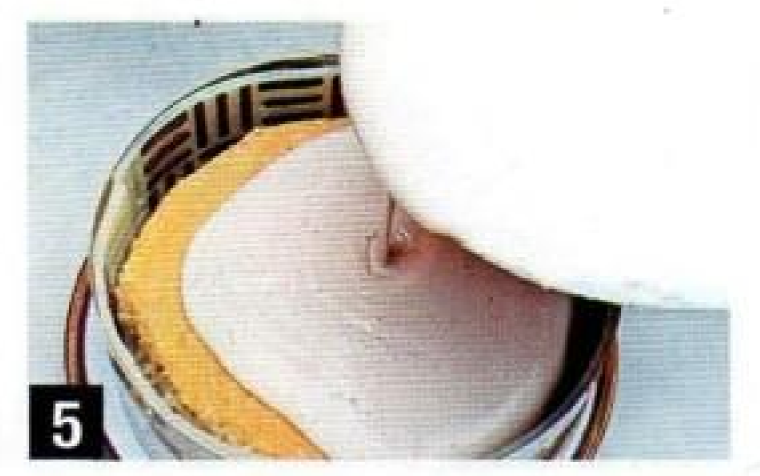
1. حضري المقادير.
2. في طنجرة ذوبي الجلاتين في الماء مع ملعقة كبيرة من الكاكاو.
3. قطعي كعكة الجنواز إلى نصفين و احشيها بكريمة الزبدة الملونة بالكاكاو.
4. في قالب ضعي حاشية السليكون المزينة بالجلاتين المذابة مع الكاكاو و ضعي الكعكة في طبق و ضعي القالب حولها.
5. أخفقي الكريمة الشانتيي ثم أضيفي ما تبقى من الجيلاتين و اخلطي، أفرغي الكريمة على الجنواز و ضعي الكعكة في البراد لمدة 1 ساعة إلى ساعتين.
6. أخرجي الكعكة من البراد و ذري عليها الكاكاو على الواجهة و زينيها بالشكولاطة السوداء المذابة.


1


2


3


4


5


6

La coccinelle

كوكسينال

Ingrédients

- Une génoise (voir page 20)
- Crème au beurre (voir page 16)
- Sirop
- Colorant orange
- Chocolat noir fondu
- 6 biscuits à la cuillère
- 2 feuilles de gélatine
- 3 cuillères à soupe de poudre de chantilly
- Chocolat blanc

Préparation

1. Préparer les ingrédients.
2. Badigeonner les biscuits à la cuillère à l'aide d'un pinceau de chocolat noir fondu.
3. Couper la génoise en deux l'imbiber de sirop et la garnir de crème au beurre colorée en rose.
4. Faire monter la crème chantilly, ajouter la gélatine fondue colorée en rose et continuer de battre avec un batteur électrique.
5. Napper la génoise de crème chantilly rose, puis avec du chocolat noir fondu former la tête et le corps de la coccinelle.
6. Placer les biscuits à la cuillère chocolatés sous le gâteau et faire les yeux et la bouche de la coccinelle avec du chocolat blanc fondu.

المقادير

- بسكويت الجنواز (أنظري الصفحة 20)
- كريمة الزبدة (أنظري الصفحة 16)
- شربات
- ملون برتقالي
- شكولاطة سوداء مذابة
- 6 بسكويت الملعقة
- 2 أوراق الجيلاتين
- 3 ملاعق كبيرة بودرة الشانتيي
- شكولاطة بيضاء

كيفية التحضير

1. حضري المقادير.
2. إطلي بسكويت الملعقة بالشكولاطة السوداء المذابة بواسطة فرشاة.
3. قطعي بسكويت الجنواز إلى إثنين و اسقيه بالشربات ثم احشي الكعكة بكريمة الزبدة الملونة بالوردي.
4. أخفقي كريمة الشانتيي و أضيفي الجلاتين المذابة و الملونة بالوردي و واصلي الخفق بالخلاط الكهربائي.
5. أفرغي كريمة الشانتيي الوردية على الجنواز ثم شكلي رأس و جسم الكوكسينال باستعمال الشكولاطة السوداء المذابة.
6. ضعي بسكويت الملعقة تحت الكعكة و شكلي عيني و فم الكوكسينال بواسطة الشكولاطة البيضاء المذابة.


مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com
1
2
3
4
5
6

Fondant aux noix

فوندان بالجوز

Ingrédients

- 180 g de noix
- 100 g de sucre glace
- 150 g de beurre

La crème

- 2 jaunes d'œufs
- 15 g de maïzena
- 15 g de farine
- 20 cl de lait
- 40 g de sucre
- 100 g de crème fraîche
- ¼ de litre de lait
- 1 paquet de biscuits secs

Décoration

- Chocolat noir et blanc

Préparation

1. Préparer les ingrédients.
2. Dans un saladier battre les œufs avec le sucre puis ajouter la farine et la maïzena et à la fin verser dessus le lait chaud.
3. Remettre ce mélange sur le feu tout en fouettant jusqu'à l'obtention d'une crème.
4. Dans un saladier mélanger le sucre glace avec le beurre puis ajouter les noix et la crème préparée. Faire monter la crème chantilly et l'ajouter au mélange et mélanger délicatement.
5. Dans un moule verser une couche du mélange précédent puis ajouter les biscuits secs émiettés puis couvrir les biscuits avec une autre couche de crème.
6. Faire fondre le chocolat noir et blanc verser sur un papier sulfurisé et faire des zigzags à l'aide d'un peigne ; mettre au congélateur puis décorer votre gâteau avec ce chocolat.

المقادير

- 180 غ جوز
- 100 غ سكر ناعم
- 150 غ زبدة

الكريمة :

- 2 صفار البيض
- 15 غ مايزينة
- 15 غ فرينة
- 20 سل حليب
- 40 غ سكر
- 100 غ كريمة طازجة
- ¼ لتر حليب
- 1 علبة بسكويت جاف

التزيين:

- شكولاطة سوداء و بيضاء

كيفية التحضير

1. حضري المقادير.
2. في وعاء أخفقي البيض مع السكر ثم أضيفي الفرينة و المايزينة و في الأخير أفرغي الحليب الساخن.
3. ضعي هذا الخليط على النار مع الخفق حتى تتحصلي على كريمة متماسكة.
4. في وعاء ضعي السكر الناعم مع الزبدة ثم أضيفي الجوز و الكريمة المحضرة. أخفقي كريمة الشانتيي و أضيفيها إلى الخليط السابق و اخلطي برفق.
5. في وعاء أفرغي طبقة من الخليط المحضر ثم أضيفي البسكويت الجاف المفتت و غطي البسكويت بطبقة أخرى من الكريمة.
6. ذوبي الشكولاطة البيضاء و السوداء و صبيها على ورق الكبريت و شكلي تعرجات بواسطة مشط و ضعي الشكلاطة المشكلة في البراد ثم زيني الكعكة بهذه الشكولاطة.


1


2


3


4


5


6

Gâteau au caramel et aux fruits secs

كعكة بالكراميل و الفواكه الجافة

Ingrédients

- 225 g de beurre ramolli
- 225 g de sucre
- 4 œufs
- 100 g d'abricot
- 50 g de cerises
- 100 g de raisins secs
- 225 g de farine
- 1 Sachet de levure chimique

Caramel :

- 200 g de sucre
- 100 g de beurre
- 2 verres de crème liquide
- ½ verre d'eau

Décoration :

- Pâte d'amandes
- Des filets de caramel

Préparation

1. Préparer les ingrédients.
2. Dans un saladier battre le beurre avec le sucre et ajouter les œufs puis les fruits secs enrobés de farine.
3. A la fin ajouter la farine et la levure chimique et verser le gâteau dans un moule beurré et fariné ; mettre cuire de 45 à 50 minutes dans un four préchauffé à 180°.
4. Dans une casserole préparer le caramel en faisant dissoudre le sucre dans l'eau et porter à ébullition jusqu'à dorure puis ajouter le beurre et la crème liquide.
5. Laisser caraméliser une deuxième fois puis retirer du feu et laisser refroidir. Préparer un autre caramel mais sans ajouter le beurre ni la crème liquide.
6. Napper le gâteau avec la crème caramel préparée précédemment et le décorer avec des fils de caramel.

المقادير

- 225 غ زبدة طرية
- 225 سكر
- 4 بيض
- 100 غ مشمش
- 50 غ كرز
- 100 غ زبيب
- 225 فرينة
- 1 كيس خميرة كيميائية

الكراميل:

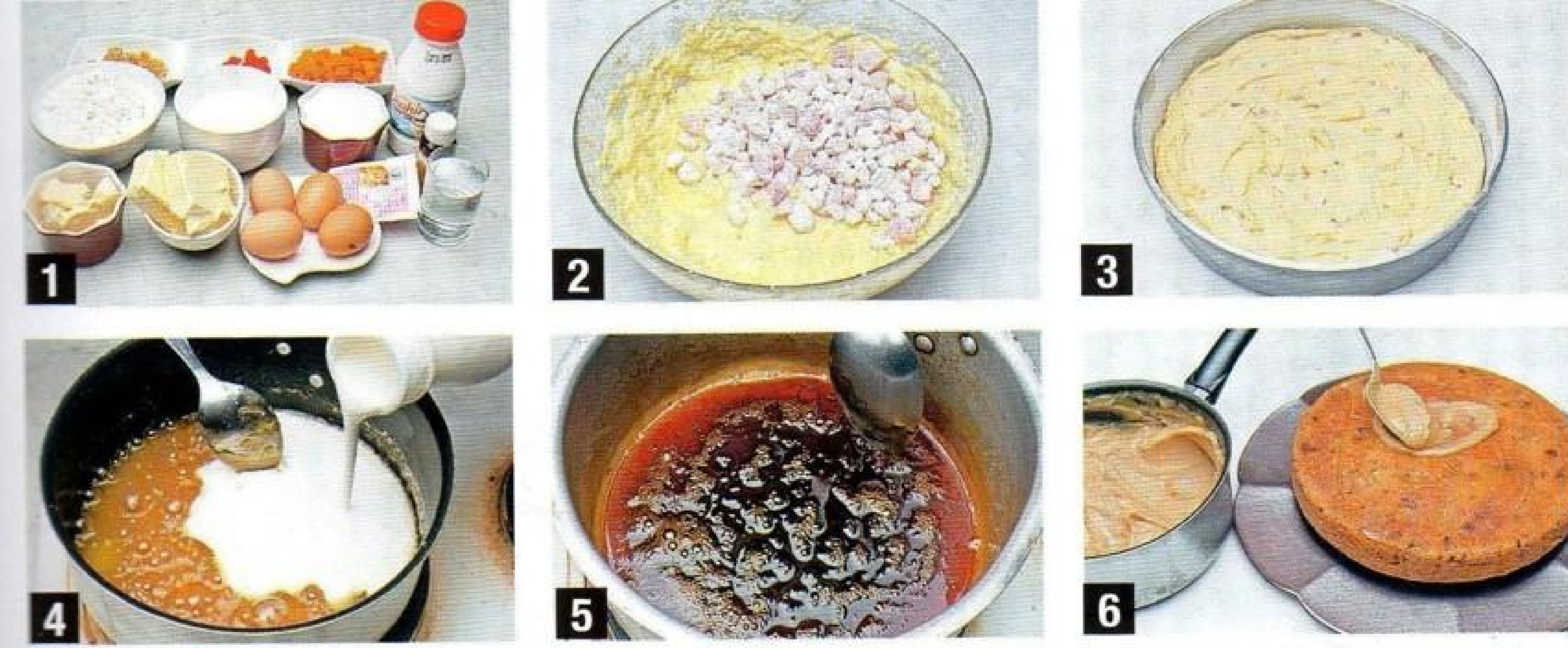
- 200 غ سكر
- 100 غ زبدة
- 2 كأس كريمة سائلة
- ½ كأس ماء

التزيين:

- عجينة اللوز
- خيوط الكراميل

كيفية التحضير

1. حضري المقادير.
2. في وعاء أخفقي الزبدة مع السكر ثم أضيفي البيض و الفواكه الجافة المرمدة في الفرينة.
3. في الأخير أضيفي الفرينة و الخميرة الكيميائية و أفرغي الكعكة داخل قالب مدهون بالزبدة و مرشوش بالفرينة و ادخليها إلى فرن ساخن درجة حرارته 180° درجة لمدة 45 إلى 50 دقيقة.
4. داخل طنجرة حضري الكراميل بتذويب السكر مع الماء و اتركيه يغلي حتى يحمر ثم أضيفي الزبدة و الكريمة السائلة.
5. أتركي الكراميل المحضر بالكريمة على النار يتحمر قليلا ثم انزعيه من النار و اتركيه يبرد و حضري كراميل أخرى دون إضافة الزبدة و لا الكريمة السائلة.
6. إطلي الكعكة بكريمة الكراميل المحضرة مسبقا و زينيها بخيوط الكراميل.


1
2
3
4
5
6

Gâteau chocolat meringue

كعكة الشكولاطة و المورينغ

Ingrédients

- 50 g de cacao
- ½ verre d'eau
- 250 g de sucre
- 2 œufs
- 100 g de beurre ramolli
- 175 g de farine
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude

La meringue :

- 2 blancs d'œuf
- 100 g de sucre

Décoration :

- 3 cuillères à café de poudre de chantilly
- ½ litre de lait
- Chocolat noir

Préparation

1. Préparer les ingrédients.
2. Dans un bol délayer le cacao dans le demi-verre d'eau et préserver.
3. Dans un saladier battre les œufs, le beurre et le sucre puis ajouter le cacao dilué et mélanger.
4. A la fin ajouter les ingrédients secs : farine et bicarbonate de soude bien mélanger puis mettre la pâte dans deux plaques beurrées et farinées.
5. Monter les blancs en neige en ajoutant progressivement le sucre et étaler la meringue sur les pâtes disposées dans les moules puis enfourner de 35 à 40 mn à 160°.
6. Faire monter la chantilly en crème et l'étaler sur un gâteau puis couvrir avec le deuxième gâteau, décorer le gâteau à votre goût.

المقادير

- 50 غ كاكاو
- ½ كأس ماء
- 2 بيض
- 100 غ زبدة طرية
- 175 غ فرينة
- 1 ملعقة صغيرة بيكربونات الصوديوم

المورينغ:

- 2 بياض البيض
- 100 غ سكر

التزيين :

- 3 ملاعق صغيرة مسحوق الشانتيي
- ½ لتر حليب
- شكولاطة سوداء

كيفية التحضير

1. حضري المقادير.
2. في وعاء ذوبي الكاكاو في نصف كأس من الماء و احتفظي به.
3. في وعاء آخر أخفقي البيض و الزبدة مع السكر ثم أضيفي الكاكاو المذوب في الماء و اخلطي.
4. في الأخير أضيفي المقادير الجافة : الفرينة و بيكربونات الصوديوم و اخلطي جيدا ثم ضعي الخليط في صنيتين مدهونتين بالزبدة و مرشوشتين بالفرينة.
5. أخفقي بياض البيض جيدا حتى يتحول إلى مورينغ مع إضافة السكر تدريجيا ثم اطلي المورينغ على العجينة الموجودة في الصينيات و ضعيهم في فرن درجة حرارته 160° لمدة 35 و 40 دقيقة.
6. أخفقي كريمة الشانتيي و اطليها على الكعكة الأولى ثم غطي بالكعكة الثانية و زينيها حسب ذوقك.


1


2


3


4


5


6

Gâteau à deux pâtes

كعكة بعجينتين

Ingrédients

Le biscuit :
- 150 g de farine
- 150 g de sucre
- 3 œufs

Pâte feuilletée :
- 250 g de farine
- 180 g de margarine
- 1 cuillère à soupe d'huile
- Sel, eau

Crème au beurre :
- 2 blancs d'œuf
- 200 g de sucre glace
- 500 g de beurre

Glaçage :
- Pâte d'amandes
- Pâte d'amandes verte

Préparation

1. Préparer les ingrédients.
2. Préparer la pâte feuilletée : mélanger le beurre, la farine l'huile et l'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte bien ferme. Laisser reposer.
3. Préparer le biscuit : dans un saladier battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que ça mousse, ajouter la farine et mélanger. Verser dans une plaque à four et cuire 10 à 12 mn à 180°.
4. Préparer la crème au beurre : dans un bain marie mélanger les blancs d'œuf et le sucre glace, retirer du feu et fouetter le mélange jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux et à la fin ajouter le beurre et continuer à battre.
5. Abaisser la pâte feuilletée en 6 fois comme pour la pâte feuilletée ordinaire puis la faire cuire 20 à 25 mn au four à 180°, couvrir le biscuit badigeonné de crème au beurre avec la pâte feuilletée cuite la badigeonner de crème au beurre et couvrir avec un biscuit.
6. Badigeonner la surface de crème au beurre puis couvrir tout le gâteau avec la pâte d'amandes blanche abaissée, disposer les arbres de sapin, faits avec la pâte d'amandes verte, tout autour.

المقادير

البسكويت :
- 150 غ فرينة
- 150 غ سكر
- 3 بيض

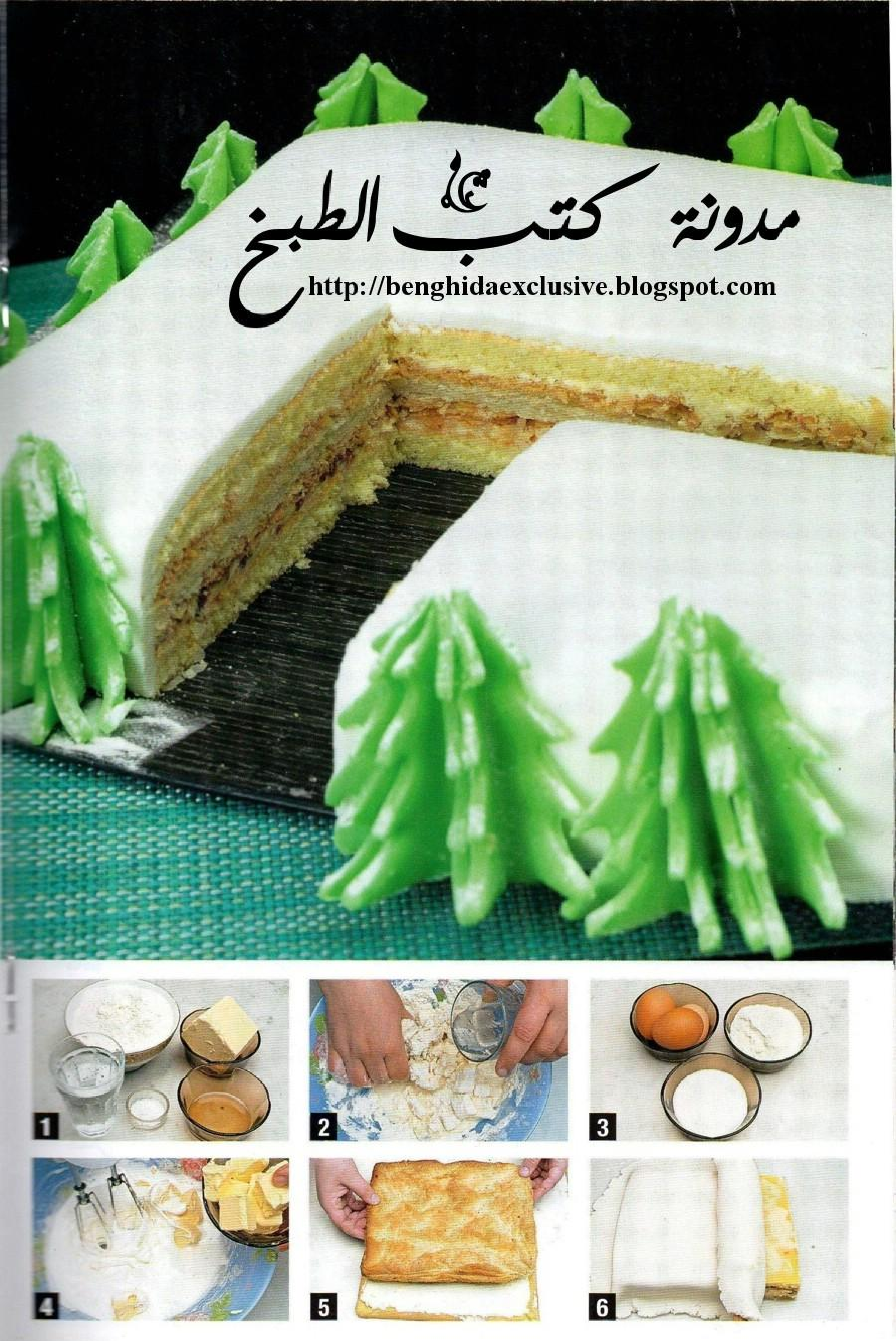
العجينة المورقة :
- 250 غ فرينة
- 180 غ مرغرين
- 1 ملعقة كبيرة زيت
- ملح و ماء

كريمة الزبدة :
- 2 بياض البيض
- 200 غ سكر ناعم
- 500 غ زبدة

الطلاء :
- عجينة اللوز
- عجينة اللوز الخضراء

كيفية التحضير

1. حضري المقادير.
2. حضري العجينة المورقة : أخلطي الزبدة مع الفرينة و الزيت و الماء حتى تتحصلي على عجينة صلبة. أتركيها ترتاح.
3. حضري البسكويت : في وعاء أخفقي البيض مع السكر حتى تحصلين على رغوة ثم أضيفي الفرينة و اخلطي. أفرغي البسكويت في صينية الفرن في فرن درجة حرارته 180° لمدة 10 إلى 12 د.
4. حضري كريمة الزبدة : في حمام مريم أخلطي بياض البيض، السكر الناعم ثم انزعي الخليط من النار و اخفقي حتى تتحصلي على خليط قشدي و في الأخير أضيفي الزبدة مع مواصلة الخفق.
5. أبسطي العجينة المورقة 6 مرات مثل العجينة المورقة العادية ثم اطهيها من 20 إلى 25 دقيقة في فرن درجة حرارته 180°، عندما يستوي البسكويت و العجينة المورقة : ضعي طبقة من العجينة المورقة على البسكويت المطلي بكريمة الزبدة ثم اطلي العجينة المورقة بكريمة الزبدة و ضعي عليها الطبقة الثانية من البسكويت.
6. إطلي واجهة الكعكة بكريمة الزبدة و غطي الكعكة كليا بكريمة الزبدة ثم غطي الكعك المطلي بعجينة اللوز البيضاء المبسوطة، ضعي حولها أشجار الصنوبر المشكلة بعجينة اللوز الخضراء.


1
2
3
4
5
6

Tournesol

دوار الشمس

Ingrédients

- 2 feuilles de gélatine
- 3 cuillères à soupe de poudre de chantilly
- 2 cuillères à soupe de sucre glace
- ½ litre de lait
- Une pâte à biscuit (voir page 16)
- Colorant marron et jaune
- Sirop

Préparation

1. Préparer les ingrédients.
2. Faire monter la poudre de chantilly en crème avec le lait, le sucre glace et la gélatine; prendre un peu de crème et la mettre dans deux bols, colorer la première en marron et l'autre en jaune.
3. Avec une poche à pâtisserie remplir les moules en forme de fleur de tournesol avec les deux couleurs préparées puis mettre au congélateur.
4. Faire sortir du congélateur et couvrir avec le reste de crème blanche et remettre au frigo.
5. A l'aide d'un emporte pièces découper le biscuit en cercles puis les disposer sur une assiette et les imbiber de sirop.
6. Faire sortir les tournesols du frigo et les disposer sur les cercles de biscuit ; à l'aide d'une poche à pâtisserie décorer les cotés avec la crème chantilly.

المقادير

- 2 أوراق جيلاتين
- 3 ملاعق كبيرة مسحوق الشانتيي
- 2 ملاعق كبيرة سكر ناعم
- ½ لتر حليب
- عجينة البسكويت (أنظري الصفحة 16)
- ملون بني و أصفر
- شربات

كيفية التحضير

1. حضري المقادير.
2. أخفقي كريمة الشانتيي مع الحليب و السكر الناعم و الجيلاتين، خذي قليلا من الكريمة المحضرة و ضعيها في وعائين لوني الأول بالبني و الوعاء الثاني بالأصفر.
3. بواسطة كيس الحلواني إملئي قوالب زهرة دوار الشمس باللونين المحضرين ثم ضعيهم في البراد.
4. أخرجي القوالب من البراد و املئيها بباقي الكريمة البيضاء ثم أرجعي القوالب إلى الثلاجة.
5. بواسطة قالب دائري إقطعي البسكويت إلى أقراص ثم ضعي القرص على طبق و اسقيه بالشربات.
6. أخرجي قوالب دوار الشمس من الثلاجة و ضعيها فوق أقراص البسكويت، و بواسطة كيس الحلواني زيني الأطراف بكريمة الشانتيي.


1


2


3


4


5


6

Gâteau au fondant

كعكة بالفوندان

Ingrédients

La génoise :

- 4 œufs
- 200 g de farine
- 200 g de sucre
- 1 paquet de levure chimique
- 4 cuillères à soupe d'eau froide

Le fondant :

- 1 kg de sucre glace
- 1 feuille de gélatine
- 1 verre d'eau
- 1 cuillère à soupe de glucose

La crème :

- 1 verre de lait froid
- 3 cuillères à soupe de poudre de chantilly
- 1 boite de fromage régime

Décoration :

- Colorant marron et jaune

Préparation

1. Préparer les ingrédients.
2. Préparer la génoise : à l'aide d'un batteur électrique fouetter les œufs le sucre et l'eau en mousse.
3. Ajouter délicatement la farine et la levure chimique. Faire cuire la génoise dans un four préchauffé à 180° pendant 15 à 20 minutes.
4. Préparer le fondant : faire fondre le glucose et la gélatine et les incorporer au sucre glace mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme.
5. Faire monter la crème chantilly en mélangeant tous les ingrédients, disposer une moitié de la crème sur la génoise coupée en deux et l'autre moitié sur la surface et couvrir tout le gâteau de crème.
6. Abaisser le fondant avec un rouleau et le disposer sur le gâteau ; colorer un peu de fondant avec du jaune et du marron puis les abaisser et à l'aide d'un emporte pièces former des fleurs et les disposer sur le gâteau.

المقادير

كعكة الجنواز :

- 4 بيض
- 200 غ فرينة
- 1 علبة خميرة كيميائية
- 4 ملاعق كبيرة ماء بارد

الفوندان :

- 1 كغ سكر ناعم
- 1 ورقة جيلاتين
- 1 كأس ماء
- 1 ملعقة كبيرة سكر الغلوكوز

الكريمة :

- 1 كأس حليب بارد
- 3 ملاعق كبيرة مسحوق الشانتي
- 1 علبة جبنة الحمية

التزيين :

- ملون بني و أصفر

كيفية التحضير

1. حضري المقادير.
2. حضري كعكة الجنواز : بواسطة الخلاط الكهربائي أخفقي البيض مع السكر و الماء حتى تتحصلي على رغوة.
3. أضيفي الفرينة و الخميرة الكيميائية تدريجيا. إطهي الجنواز في فرن درجة حرارته 180° لمدة 15 إلى 20 دقيقة.
4. حضري الفوندان : ذوبي الغلوكوز و الجيلاتين ثم أضيفي السكر الناعم و اخلطي حتى تتحصلي على عجينة صلبة.
5. أخفقي كريمة الشانتي مع خلط جميع المقادير و ضعي نصف الكريمة على كعكة الجنواز المقطعة إلى نصفين و النصف الثاني على الواجهة و غطي الكعكة كلها بالكريمة.
6. أبسطي الفوندان بواسطة حلال و ضعيه على الكعكة، لوني بعض الفوندان بالأصفر و البني ثم أبسطي اللونين و بواسطة قالب شكلي أزهارا و ضعيها على الكعكة.













Surprise de kiwi

مفاجأة الكيوي

Ingrédients

La mousse :

- 3 kiwis
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 2 feuilles de gélatine
- ½ verre d'eau
- 75 g de sucre
- 100 g de poudre de chantilly
- 1 verre de lait

La pâte :

- 3 œufs
- 75 g de farine
- 75 g de sucre

Décoration :

- Crème chantilly
- 1 feuille de gélatine

Préparation

1. Préparer les ingrédients.
2. Mixer les kiwis avec le sucre, le jus de citron et l'eau. Faire monter la chantilly en crème avec le lait puis ajouter la purée de kiwis et continuer à battre.
3. Faire fondre la gélatine et l'incorporer à la crème de kiwis tout en continuant à battre. Mettre la mousse de kiwis au congélateur pendant 1 à 2 heures.
4. Préparer la pâte du gâteau battre les œufs avec le sucre, ajouter la farine puis faire cuire le biscuit au four pendant 10 à 12 minutes.
5. Une fois les biscuits cuits faire sortir la mousse du congélateur et disposer la mousse congelée sur le biscuit puis couvrir avec un autre biscuit et enlever le surplus.
6. Faire monter la crème chantilly puis ajouter la feuille de gélatine fondue et mettre le mélange dans une poche à pâtisserie et décorer votre gâteau comme sur la photo.

المقادير

الرغوة :

- 3 حبات كيوي
- 1 ملعقة كبيرة عصير الليمون
- 2 أوراق الجيلاتين
- ½ كأس ماء
- 75 غ سكر
- 100 غ مسحوق الشانتي
- 1 كأس حليب

العجينة:

- 3 بيض
- 75 غ فرينة
- 75 غ سكر

التزيين:

- كريمة الشانتي
- 1 ورقة جيلاتين

كيفية التحضير

1. حضري المقادير.
2. أخلطي الكيوي مع السكر و عصير البرتقال و الماء. أخفقي كريمة الشانتي مع الحليب ثم أضيفي عصيدة الكيوي و واصلي الخفق.
3. ذوبي الجيلاتين و أضيفها إلى كريمة الكيوي مع مواصلة الخفق. ضعي الرغوة في البراد لمدة 1 ساعة إلى ساعتين.
4. حضري عجينة الكعكة: أخفقي البيض مع السكر ثم أضيفي الفرينة ثم أفرغي البسكويت في صينيتي الفرن و اتركيه يطهو في الفرن لمدة 10 إلى 12 دقيقة.
5. عندما يستوي البسكويت أخرجي الرغوة من البراد و ضعيها على البسكويت ثم غطي الرغوة ببسكويت آخر و انزعي الفائض من البسكويت.
6. أخفقي كريمة الشانتي ثم أضيفي ورقة الجيلاتين المذابة و ضعي الخليط في كيس الحلواني و زيني الكعكة كما هو مبين في الصورة.


1


2


3


4


5


6

Gâteau aux fruits

كعكة الفواكه

Ingrédients

- 250 g farine
- 150 g sucre
- 200 g de beurre
- 1 paquet de levure chimique
- 4 œufs
- Des fruits au choix (pommes, ananas et oranges plus kiwis pour la décoration)

Sirop :

- ½ litre d'eau
- 200 g de sucre
- 1 tranche de citron

.Préparation

1. Préparer les ingrédients.
2. Dans un saladier battre les œufs et le sucre à l'aide d'un batteur électrique.
3. Ajouter la farine et la levure, mélanger avec une spatule et à la fin incorporer le beurre fondu et bien mélanger.
4. Disposer les fruits au fond d'un moule beurré en commençant par les pommes puis les ananas et les oranges à la fin.
5. Verser la pâte sur les fruits disposés dans le moule et mettre dans un four préchauffé à 180° pendant 20 à 25 minutes.
6. Une fois le gâteau cuit l'arroser de sirop, laisser absorber et démouler le gâteau et le décorer avec des fruits (Kiwis).

المقادير

- 250 فرينة
- 150 سكر
- 200 غ زبدة
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 4 بيض
- فواكه من إختيارك (تفاح و أناناس و برتقال و كيوي للتزيين)

الشربات :

- ½ لتر ماء
- 200 غ سكر
- 1 قطعة ليمون

كيفية التحضير

1. حضري المقادير.
2. في وعاء أخفقي البيض مع السكر بواسطة الخلاط الكهربائي.
3. أضيفي الفرينة و الخميرة، أخلطي بالسباتولة و في الأخير أضيفي الزبدة المذابة و اخلطي جيدا.
4. ضعي الفواكه داخل القالب المدهون بالزبدة و ضعي طبقة التفاح الأولى ثم الأناناس و البرتقال في الأخير.
5. أفرغي العجينة على الفواكه الموضوعة في القالب و ادخلي القالب في فرن درجة حرارته 180° لمدة 20 إلى 25 دقيقة.
6. عندما تستوي الكعكة إسقيها بالشربات و اتركيها تتشرب جيدا ثم انزعي الكعكة من القالب و زينيها بالفاكهة (الكيوي).


4


5


6

Mousse aux fruits

رغوة الفواكه

Ingrédients

- 4 œufs
- 100 g de kiwis
- 100 g de mangues ou un autre fruit de votre choix
- 100 g de sucre
- 4 feuilles de gélatine trempées dans de l'eau froide
- ½ litre de lait
- 4 cuillères à soupe de poudre de chantilly
- 1 gâteau biscuit

Décoration :

- Chocolat blanc
- Des fruits
- Crème chantilly

Préparation

1. Préparer les ingrédients.
2. Préparer la mousse : mixer les mangues avec le sucre, mettre la purée de mangues dans une casserole ajouter 2 jaunes d'œuf et la gélatine.
3. Battre les blancs en neige avec le sucre, ajouter les blancs en neige au mélange de mangues.
4. Faire monter la crème chantilly avec le lait et l'incorporer à la mousse aux mangues.
5. Mettre un moule en forme d'une étoile sur le biscuit et le découper suivant la forme de l'étoile, verser la mousse aux mangues dans le moule étoilé sur le biscuit. Mettre au frigo pendant 1 heure à 2 heures.
6. Préparer la mousse aux kiwis exactement comme la mousse aux mangues et la verser sur la mousse aux mangues puis remettre au frigo. Décorer le gâteau avec du chocolat blanc fondu et en forme de grille.

المقادير

- 4 بيض
- 100 غ كيوي
- 100 غ مانجو أو أي فاكهة من إختيارك
- 100 غ سكر
- 4 أوراق جيلاتين
- ½ لتر حليب
- 4 ملاعق كبيرة مسحوق الشانتي
- 1 كعكة البسكويت

التزيين :

- شكولاطة بيضاء
- فواكه من اختيارك
- كريمة الشانتي

كيفية التحضير

1. حضري المقادير.
2. حضري الرغوة : أخلطي المانجو و اهريسها مع السكر، ضعي عصيدة المانجو داخل طنجرة و أضيفي 2 صفار بيض و الجيلاتين.
3. أخفقي بياض البيض مع السكر حتى يتحول إلى مورينغ و أضيفيه إلى خليط المانجو.
4. أخفقي كريمة الشانتي مع الحليب و أضيفيها إلى رغوة المانجو.
5. ضعي قالبا على شكل نجمة على البسكويت و قطعيه باتباع شكل النجمة، أفرغي رغوة المانجو داخل القالب فوق البسكويت. ضعي الرغوة في الثلاجة لمدة 1 ساعة إلى ساعتين.
6. حضري رغوة الكيوي بنفس الطريقة التي حضرت بها رغوة المانجو و أفرغيها فوق رغوة المانجو ثم أعيديها إلى الثلاجة. زيني الكعكة بالشكولاطة البيضاء المذابة و المشكلة على شكل سياج.


1


2


3


4


5


6


Cuisine LELLA
Glaces et Sorbets
Gâteaux Economiques
Gâteaux Sans Cuisson
Gâteaux Orientaux
Spécial Gratins
Quiches et Chaussons
Plats Traditionnels
Spécial Salades
Spécial Poissons
Spécial Poulet
Spécial Dioul
Cakes et Muffins Salés
Tartes et Pâtisseries
Flans et Desserts
Spécial pâtes gratinées
Plats Marocains
Gâteaux de Maison
Spécial salés
Gâteaux faciles à préparer
Spécial Pommes de terre
Gâteaux au Chocolat
Beignets Salés
Gâteaux Secs
Gâteaux Marocains
Spécial soupe
Spécial Pâtes
Les Gourmandises à offrir
Gâteaux Syriens
Gâteaux de Café
Spécial Sucrés
Spécial Gratin 2
Plats en 30 minutes
Plats Variés
Tadjine
Plats Turque
Mouskoutchou
Plats au Fromage
Cookies & Muffins
Gâteaux faciles au chocolat
Spécial Viande hachée
Desserts en Verrines

Siège Social+Unité: Centre Ali Bouhadja, Birtouta-Alger-16004-Tél. : +213 (0) 770 329 903 / 0560 06 04 06 /Fax : +213 (0) 23 593 117 / +213 (0) 23 593 156

AVEC ETAPES EN PHOTOS

Cuisine LELLA

Pâtisserie

Réussite et Garantie 100% Etape par Etape

95 DA Seulement

Edition La Plume

15 Recettes en photos Faciles à Préparer